【商品概要】

炊飯ジャーの業界全体の出荷数は、平成26年は消費税増税前の駆け込み需要の影響もあり、前年より微増の約577万台、平成27年は微減の570万台を見込んでいます。そのうち、IHタイプは約410万台、構成比は約72%になると予測しています（当社推計　各年1～12月）。

当社では、平成22年に、“羽釜形状”の内釜を採用した高級機種、圧力IH炊飯ジャー『極め炊き』NP-SA10型“極め羽釜”を発売。翌平成23年には、羽釜の形状はそのままに、内釜の素材に岩手の伝統工芸品である「南部鉄器」を採用した同NP-SS10型“南部鉄器 極め羽釜”を発売しました。「鉄」はIHとの相性がよく、他の素材に比べて発熱効率や蓄熱性が高いため、熱をしっかりと釜内に溜めこみ、釜の羽下から一気に集中加熱できるので、昔のかまど・羽釜のように激しい熱対流を起こし、お米の芯からふっくらとした、理想的な食感を生み出します。炊飯ジャーの内釜の素材に鋳込んだ「鉄」を採用しているのは当社だけです（平成27年5月報道時点）。

今回の新製品圧力IH炊飯ジャー『極め炊き』NP-WU10型“南部鉄器 極め羽釜”では、高火力炊飯を実現するため、沸とう時の吹きこぼれを防ぐ「新うるおい二重内ぶた」を採用しました。一般的な炊飯ジャーの炊飯フローは、まず、「予熱」工程では火力を入れたり切ったりしながら電力を調整し、一定温度を保ちながら、お米にじっくり吸水させます。その後、「中パッパ」工程では、強火にして一気に沸とうさせ、沸とう後の「沸とう維持」工程では、吹きこぼれないように火力を調整しながら、お米をアルファ化していきます。新製品で採用した「新うるおい二重内ぶた」は、高火力でも吹きこぼれを防ぐことができるよう、おねばの通り道となる還流穴と蒸気経路を見直しました。これにより、「沸とう維持」工程における平均電力は、当社従来品の約640Wから、約1.3倍の約835Wが可能となり、炊き上がりのごはんの体積は従来比約105%※2と、これまで以上に大粒のふっくらとしたごはんを炊くことができるようになりました。また、還流穴位置を変更したことで、フラットな部分の面積が増え、お手入れ性も向上しています。

また、プラチナ（白金）ナノ粒子と遠赤外線効果で、ごはんのうまみ成分（アミノ酸）をアップさせる「うまみプラスプラチナコート」を内ぶたにも採用。従来からの内釜内側の「うまみプラスプラチナコート」との相乗効果で、うまみ成分の一つであるアミノ酸が、うまみプラチナコートのない当社従来品との比較で約13%アップ※3、甘み成分の還元糖も約65%アップ※3しています。さらに、ご高齢のユーザーからのニーズの高まりを受け、これまでの炊き分け機能とは違う、やわらかいけれどべちゃつかない食感を実現した「やわらか」メニューを搭載。白米のやわらかさを「白米ふつう」と「おかゆ」の間で「やわらか」と「よりやわらか」の2通りに炊き分けることができます。

※3 当社従来品　NP-LT型（平成21年発売）との比較

同時発売予定のNP-WD10型“極め羽釜”は、内釜外面の塗料に鉄成分を添加した「鉄器コート」により発熱効率をアップさせ、“南部鉄器”に近付けた高火力を実現しました。NP-WU型と同様の「新うるおい二重内ぶた」「うまみプラスプラチナコート内ぶた」も採用しています。

圧力IH炊飯ジャー『極め炊き』NP-WD10型 “鉄器コート 極め羽釜”
左より、プライムブラウン柄（-TZ）、内釜、プライムホワイト柄（-WZ）

当社では、新製品の発売にあたっての販売促進活動として、“極め羽釜”シリーズ3機種（平成26年8月発売の小容量タイプのNP-QA06型を含む）をご購入された方を対象に、クローズドキャンペーンを実施します。平成27年6月1日～ 7月31日までに“極め羽釜”シリーズのご愛用者登録をされた方から抽選で、“五ツ星お米マイスター”金子真人氏選定のお米を300名様にプレゼントいたします。

【今回新しくなったポイント】

1. さらに高火力炊飯を実現、お手入れ性もアップした「新うるおい二重内ぶた」（NP-WU/WD型共通）

おねばの通り道となる還流穴と蒸気経路を再設定した新構造で、沸とう時の吹きこぼれを防ぐ、「新うるおい二重内ぶた」により、高火力での炊飯が可能になりました。「沸とう維持」工程時の平均電力が従来品NP-WT/WB型（平成26年発売）の約640Wから新製品は約1.3倍の約835Wにアップ。炊き上がりごはんの体積は約105%※2となり、これまで以上にふっくらとしたごはんを炊くことができます。また、還流穴位置の変更により、フラット面が広がり、お手入れ性もアップしました。

2. IHと相性の良い鉄をコーティングし、発熱効率を高めた「鉄器コート」（NP-WD型のみ）

内釜外面（羽下の黒い部分）の塗料に鉄成分を添加した「鉄器コート」を施しました。IHと相性の良い鉄を使うことで発熱効率をアップさせ、“南部鉄器”に近付けた高火力を実現しました。

3. ごはんの食べやすさに配慮した「やわらか」メニュー2通り追加（NP-WU/WD型共通）

ご高齢のユーザーからのニーズの高まりを受け、従来までの炊き分け機能とは別に、やわらかいけれどべちゃつかない、絶妙な食感を実現した「やわらか」メニューを搭載。ごはんのやわらかさを「やわらか」と「よりやわらか」の2通りで炊き分けることができます。

【その他の商品特長】

- **大火力を生み出す 特別仕様　“南部鉄器 極め羽釜”**（NP-WU型 のみ）

  蓄熱性の高い鉄の特長を備えた「南部鉄器」の内釜が、羽釜炊きの高火力をしっかり釜内に溜め込み、釜の羽下から一気に集中加熱。釜の側面からの強火も加わり、釜の底にアルミ溶射をすることで細かい泡を発生させ、昔のかまどのように激しく熱対流を起こし、炊飯中のムラを改善。さらに鉄とIHは相性がよく、炊飯で最も火力が必要な“中パッパ”の沸とう時に、大火力で素早く熱を伝えて理想的な食感を生み出します。

  《南部鉄器とは》

  岩手県の水沢（奥州市）、盛岡で生産された鉄製品（鉄を素材にした鋳物）で、趣き深い重厚な品質から多くの人に親しまれ、1975年には日本の「伝統的工芸品」第一号のひとつとして登録されています。「南部鉄器」の名称は、岩手県南部鉄器協同組合連合会に加盟している企業が製造した鉄製品しか呼ぶことができません。今回の内釜“南部鉄器 極め羽釜”は、岩手県奥州市水沢区の協力工場に生産委託しています。

- **香り高いおこげが炊ける「かまど極め」メニュー**（NP-WU型 のみ）

  大火力を生み出す南部鉄器の特長をいかし、炊き上げ時も高温を維持する昔ながらの炊き方を再現。かまどで炊いたように釜の底はパリッと、中はふっくらと香る、絶品のおこげごはんを炊き上げます

- **大火力を生み出す 特別仕様　“南部鉄器 極め羽釜”**（NP-WU型 のみ）

  昔のかまどでは、釜底に焦げついたおこげをおかゆにし「湯の子」として食べていました。“南部鉄器 極め羽釜”ではかまど極めメニューで炊いたおこげを内釜に残し、水を入れて湯の子メニューで炊くと、昔ながらのおこげのおかゆが再現できます。塩やだし汁を少し加えると、一段とおいしく召し上がれます。

＜以下　NP-WU型、NP-WD型共通＞

- 「うまみプラスプラチナコート内ぶた」と内釜内側の「うまみプラスプラチナコート」の相乗効果で、うまみ成分（アミノ酸）と甘み成分（還元糖）がアップ※3
- かまどの炊き方を再現した“羽釜形状”の内釜
- 側面から大火力で包み込む「かまどヒーター」
- 前回食べたごはんの感想を回答するだけで、好みの味に進化する「わが家炊き」メニュー
- 好みの食感に炊き上げる「7通りの炊き分け圧力」
- 40時間おいしく保温できる「極め保温」、あたたかいごはんが食べられる「高め保温」、「保温なし」選択
- 約15分※4で炊き上げる「白米特急」メニュー　※4 1合で炊いた場合
- 甘み成分（溶出還元糖）約2.3倍※5を引き出す「熟成炊き（白米・玄米）」メニュー
  熟成炊き（玄米）メニューは、GABA（ギャバ＝ガンマーアミノ酪酸）も約1.4倍※6になります。

  ※5 白米ふつう炊飯時0.084mg／gと熟成炊き（白米）メニュー炊飯時0.194mg／g、玄米炊飯時0.015mg／gと熟成炊き（玄米）メニュー炊飯時0.035mg／gの比較。
  室温23℃で測定。（当社自社基準による　東京農業大学調べ）

  ※6 玄米炊飯時5mg／100gと熟成炊き（玄米）メニュー炊飯時7.1mg／100gの比較。室温23℃で測定。（当社自社基準による　東京農業大学調べ）
- おいしさを一年中コントロール「人工知能AI炊飯」
- 蒸気を約80%抑える「蒸気セーブ」※7メニュー

  ※7 NP-WU型　白米ふつう選択時64.2gと蒸気セーブ選択時9.7gの比較。
  NP-WD型　白米ふつう選択時71.5gと蒸気セーブ選択時10.8gの比較。室温23℃で測定。当社測定値
- 消費電力を抑える「エコ炊飯」メニュー（工場出荷時には「エコ炊飯」メニューを初期設定にしています）
- 内釜3年保証（取扱説明書併記保証書の記載事項にそぐわない場合は対象外）
- 文字が見やすい「大型バックライト液晶」
- 0.5カップ刻みの見やすい「水位目盛」
- おいしく炊くためのDVDつき

【商品仕様】

商品名	圧力IH炊飯ジャー『極め炊き』 “南部鉄器　極め羽釜”	圧力IH炊飯ジャー『極め炊き』 “鉄器コート 極め羽釜”
品番	NP-WU10	NP-WD10
希望小売価格（税別）	オープン価格	オープン価格
炊飯容量（白米）	0.09～1.0L	0.09～1.0L
炊飯時消費電力	1360W	1360W
外形寸法　幅×奥行×高さ（約）	29.5×36.5×24cm	29.5×36.5×24cm
質量（約）	8.5kg	8.0kg
電源コード	1.0m	1.0m
色柄	プライムブラック（-BZ）	プライムブラウン（-TZ） プライムホワイト（-WZ）